

# *Bruks- anvisning*

---

**S**

*Sid 2*

**N**

*Sid 68*

# *Käyttöohje*

---

**SF**

*Sid 20*

# *Brugs- anvisning*

---

**DK**

*Sid 44*



**QHC 618**

# Innehållsförteckning

<b>Säkerhetsinformation .....</b>	<b>3</b>	<b>Timerfunktionen .....</b>	<b>12</b>
Installation .....	3	Inkoppling av timer .....	12
Barn .....	3	Ändring av inställd tid .....	12
Användning .....	3	Kontroll av kvarvarande tid .....	12
Rengöring .....	3	Avstängning av timerfunktionen .....	12
Underhåll och service .....	3		
Skrötnings .....	3		
<b>Viktigt att veta .....</b>	<b>3</b>	<b>Timern som signalur .....</b>	<b>13</b>
Överkok av socker och sockerhaltiga maträtter .....	3	Inställning av tid .....	13
Hällens tålighet .....	3	Avstängning av signaluret .....	13
<b>Beskrivning av .....</b>	<b>4</b>	<b>Tips och råd .....</b>	<b>14</b>
Häll .....	4	Utsidan på kokkärlets botten .....	14
Touchpanel .....	5	Kokkärlets planhet .....	14
<b>Innan du använder hällen första gången .....</b>	<b>5</b>	Kokkärlets storlek .....	14
Rengör den glaskeramiska ytan .....	5	Koktid och energiförbrukning .....	14
Uppvärmning av zon .....	5		
<b>Allmänt om hällen .....</b>	<b>6</b>	<b>Skötsel och rengöring .....</b>	<b>15</b>
Den glaskeramiska ytan .....	6		
Värmezon .....	6	<b>Om hällen inte fungerar .....</b>	<b>16</b>
Touchinställning .....	7	Service och reservdelar .....	17
Värmevarnare .....	7	Konsumentköp EHL .....	17
<b>Touchpanelens funktioner .....</b>	<b>7</b>	Konsumentkontakt .....	17
Aktivering av hällens zoner .....	7		
Inkoppling av zon .....	7	<b>Tekniska data .....</b>	<b>17</b>
Lämpligt värmeläge .....	8		
Manuell avstängning av inkopplad zon .....	8	<b>Installation .....</b>	<b>18</b>
Avstängning av hela hällen .....	9	Transportskador .....	18
Säkerhetsavstängning av panelen .....	9	Emballage .....	18
Automatisk avstängning av inkopplad zon .....	9	Elektrisk anslutning .....	18
<b>Hällens dubbelzoner .....</b>	<b>9</b>	Montering av hällen .....	19
Inkoppling av dubbelzon .....	9	Demontering av hällen .....	19
Urkoppling av dubbelzon .....	9		
<b>Säkerhetslåsning av häll och zon ..</b>	<b>10</b>		
Hällens funktioner .....	10		
Individuell låsning av en eller flera zoner	10		
<b>Automatisk uppvärmning (Automax)</b>	<b>11</b>		
Inkoppling av automax .....	11		
Kontroll av inställt värmeläge .....	11		
Ändring av valt värmeläge .....	11		
Urkoppling av automax .....	11		

# Säkerhetsinformation

Hällen får endast användas i enskilt hushåll och för normal hushållsanvändning. Den uppfyller internationella säkerhetsföreskrifter och kvalitetsnormer. Samtliga säkerhetsåtgärder kan dock inte till fullo eliminera alla olycksrisker.

Läs därför noga igenom anvisningar, råd och varningstexter innan du installerar och börjar använda hällen. Ge speciellt akt på texter med en varningstriangel för att undvika skador på person eller egendom.

Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om hällen säljs eller överläts på annan person.

## Installation

- All elektrisk installation samt ingrepp i hällen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra hällens funktion samt leda till skada på person och/eller egendom.
- Kontrollera att hällens elsladd/anslutningssladd inte kommer i kläm vid installationen.
- Montering av häll i bänkskiva bör utföras av kunnig person.

## Barn

- Håll barn under uppsikt då hällen används. Värmezoner och kärl blir mycket varma, samt håller värmen en tid efter användningen. Beröring kan ge brännskador.
- Låt inte stekpannans eller kastrullens handtag sticka ut utanför hällen då barn finns i närheten. Om du har barn bör hällen förses med ett kastrullskydd som finns att köpa som tillbehör.

## Användning

- Var försiktig! Hällens värmezoner blir snabbt varma. Beröring med dessa kan ge brännskador. Även om symbolen/lampan som varnar för restvärme är släckt, kan zonen vara varm på grund av värmen från en het kastrull eller stekpanna.
- Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezonen kan få pappret/plasten att brinna/smälta.
- Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid en eventuell brand:Nollställ hällens zoner och stäng av köksfläkten.

**OBS!** Kväv elden med lock. Använd aldrig vatten.

- Placera alltid en kastrull eller stekpanna på zonen innan den kopplas på.

## Rengöring

- Håll alltid hällen ren. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i västa fall risk för brand.
- Se till att hällen har svalnat av innan rengöring sker. Indikeringslampan för restvärme skall vara släckt. Vid spill eller överkok av socker skall detta genast avlägsnas från den heta värmezonen med hjälp av skrapan som medföljer

## Underhåll och service

- En spräckt glaskeramikhäll skall aldrig användas. Vätska kan vid överkok tränga ner till spänningsförande delar. Dra ut stickkontakt eller skruva ur säkringen för att göra hällen helt strömlös. Kontakta service.
- Service och ev reparitioner bör utföras av AB Elektroservice eller ett av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast original reservdelar.

## Skrotning

- Förhindra olyckor med den skrotade hällen. Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära hällens bakstycke som möjligt. Kontakta din kommun för information om var du kan lämna in din häll.



Här finns viktig information om olämplig användning av hällen som skulle kunna förorsaka personoch/eller egendomskada.

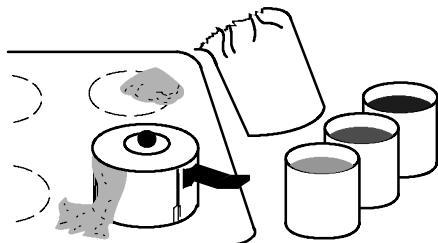


Här finns information, som är viktig när du använder din häll, för att undvika att problem uppstår.

# Viktigt att veta

## Överkok av socker och sockerhaltiga maträtter

- !** Tag omedelbart bort allt överkok från den heta hällen med hjälp av rakbladsskrapan. Spill av socker eller sockerhaltiga maträtter (marmelad, saft mjölkchoklad o.d.), smält plast och aluminiumfolie kan skada hällen. Glöm inte att även rengöra kastrullens botten.
- !** Håll hällen alltid ren. Fett och spill osar vid uppvärming och kan i värsta fall orsaka brand.

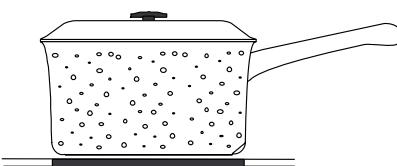


Sockerhaltigt överkok stiger snabbt i temperatur på en het värmzon. Det uppstår då en fast förening mellan överkoket/spillet och hällen. När överkoket avlägsnas, kan små delar av den glaskeramiska ytan rivas loss och ge skador i form av små håligheter. (kratrar)

Risken att få dessa skador ökar om överkoket skett i en kastrull med ojämn botten, vilken ger en punktvis högre temperatur på zonen.

**Viktigt!** Även smält plast och fastbränd aluminiumfolie kan ge skador i form av större flisor och småsprickor i ytan om det inte genast avlägsnas.

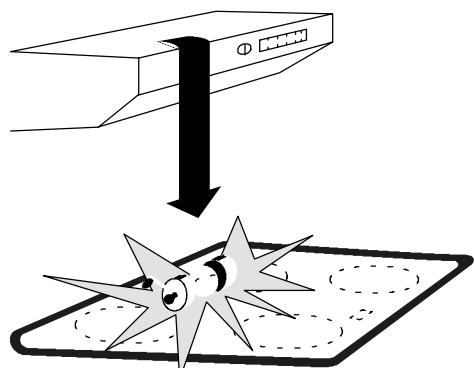
**OBS!** Dessa skador påverkar dock inte hällens funktion.



## Hällens tålighet

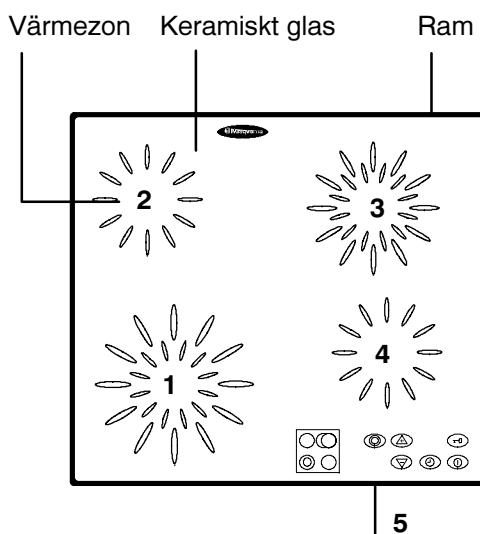
Glaset är härdigt mot värme, kyla och temperaturchocker men som allt glas känsligt för slag av kantiga föremål. Undvik därför att placera kryddburkar eller liknande ovanför hällen. Risk finns annars att dessa kan falla ner eventuellt skada hällen.

Stå aldrig på hällen, t ex vid byte av glödlampa i taket.



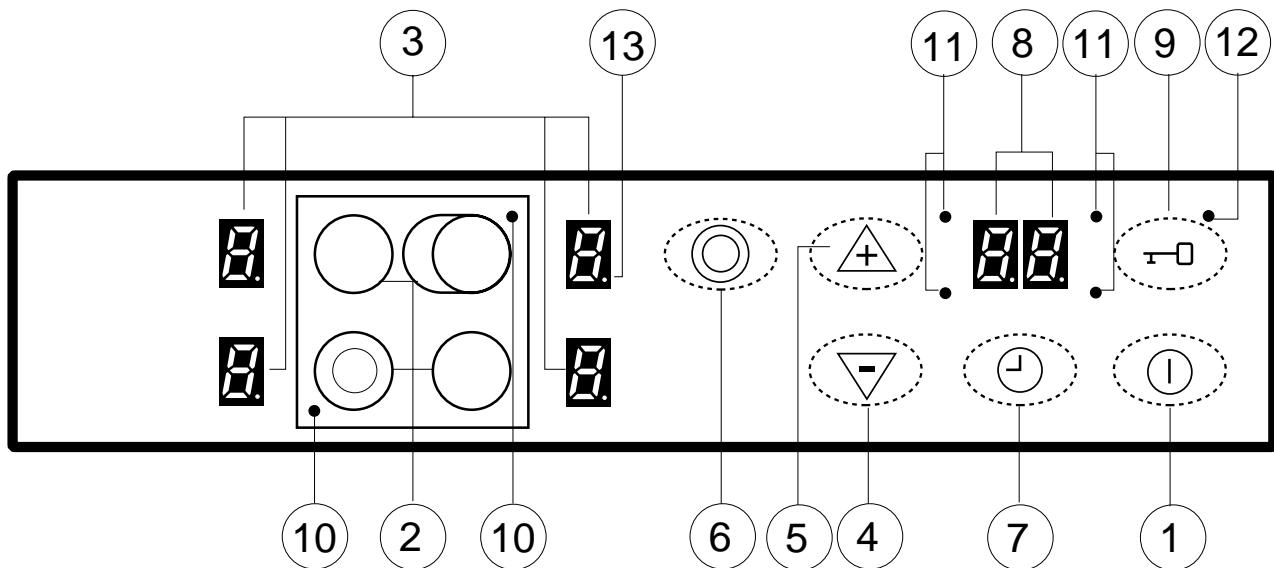
# Beskrivning av

## Häll



- 1 Värmezon (dubbelzon)  
Ø 210/120 mm 2200/750 W
- 2 Värmezon Ø 145 mm 1200 W
- 3 Värmezon (dubbelzon)  
Ø 180/120 mm 1700/700 W
- 4 Värmezon Ø 145 mm 1200 W
- 5 Touchpanel  
(För inställning av hällens värmezoner)

## Touchpanel



1. Huvudbrytare (På /Av)
2. Inkoppling av värmeson (På/Av)
3. Fönster som visar inställt värmeläge (1-9)  
Då zonen är avstängd ett «H» (värmevarnare).
4. Lägre inställning (mindre värme)
5. Högre inställning (mer värme)
6. Inkoppling av dubbelzon (På/AV)
7. Timerfunktion/signalur.
8. Fönster som visar inställd tid.
9. Låsning av panelens funktioner
10. Kontrolllampa: Dubbelzon inkopplad
11. Kontrolllampa: Visar zon med inställd tid
12. Kontrolllampa: Visar att låsning är utförd
13. Decimalpunkt i värmelägets fönster.  
**Tänd:** Ändring av zonens inställning kan ske.  
**Släckt:** Inga ändringar kan ske (zonen låst)

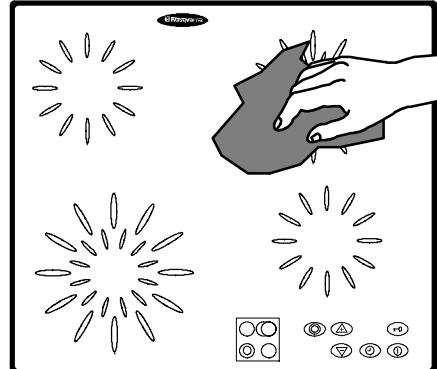
# Innan du använder hällen första gången

## Rengör den glaskeramiska ytan

Under transporten kan damm fastna på ytan.

Rengör ytan med varmt vatten och ett milt handdiskmedel. Använd en ren trasa eller hushållspapper.

Torka därefter ytan helt torr innan någon zon kopplas in.



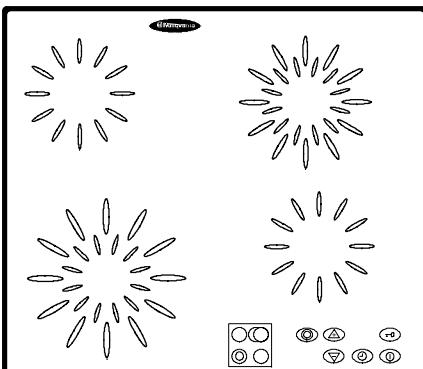
## Uppvärmning av zon

För kontroll kan en zon i taget kort kopplas in.

## Allmänt om hällen

## Den glaskeramiska ytan

Zonerna är tydligt markerade på den glaskeramiska ytan och zonernas storlek är anpassad efter de i marknaden förekommande kastrullstorlekar. Det keramiska glaset är mycket hårdigt och klara temperaturchocker. Därför kan en kastruller flyttas från en het till en kall zon.



## Värmezon

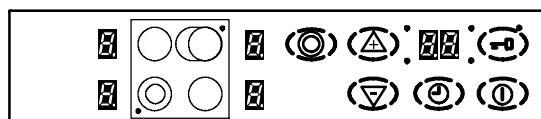
Under tiden som zonen värmes upp kan ett brummande ljud höras, vilket är fullt normalt.

**!** Låt aldrig kärl eller material som kan smälta, t ex plast och aluminiumfolie, komma i kontakt med en het zon.

Var mycket försiktig när du förbereder eller tillagar mat som innehåller socker. Om spill kommer på den heta zonen måste du genast, med hjälp av skrapan, ta bort det så att inte ytan skadas.

## Touchinställning

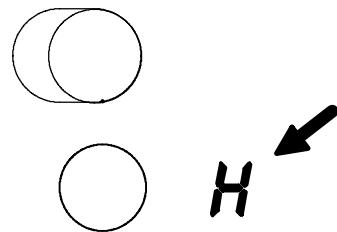
I panelen har varje zon sitt eget fönster där bl.a inställningen av zonens värmeläge visas. Till höger finns timerfunktionens fönster.



# Värmevarnare

När zonen stängs av visas ett «H» i fönstret. Detta «H» varnar för varm zon och inte förrän temperaturen på zonen ligger runt (60°C) och risken för brännskador elemineras, släcknat H:et.

 Även om symbolen/lampan som varnar för restvärme är släckt, kan zonen vara varm på grund av värmen från en het kastrull eller stekpanna.



## Touchpanelens funktioner

För att det skall hända något måste du trycka på en touchmarkering i minst 1 sekund.

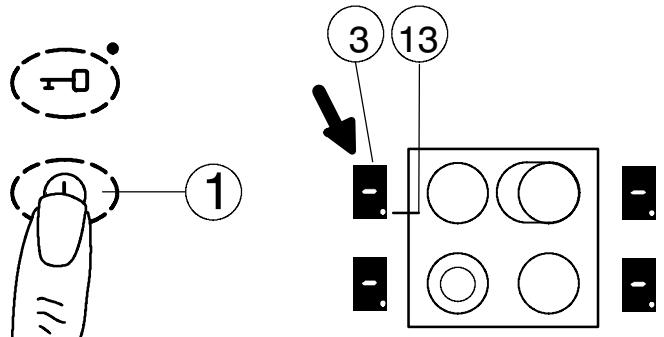
Varje inställning som sker indikeras genom en signal.

### Aktivering av hällens zoner

1. Tryck på huvudbrytaren (1) i minst 1 sekund.

Touchpanelens elektronik är aktiverad, ett horisontellt streck syns i varje fönster (3), och punkten (13) blinkar.

 Nästa inställning måste ske **inom 10 sekunder**, om inte upphör aktivering, hällen stängs av.



### Inkoppling av zon

1. Aktivera hällens zoner.

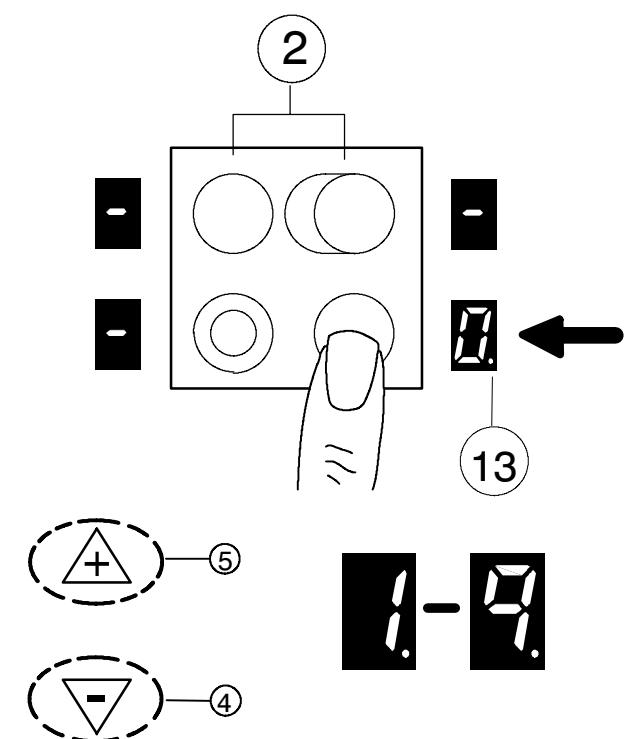
2. Välj zon, tryck på någon av markeringarna (2).

I fönstret tänds «0» och punkten (13) lyser med fast sken, vilket innebär att vidare inställning kan ske.

3. Ställ in önskat värmeläge (1-9) genom att trycka på ▲ eller ▽ (4/5).

 Håller du fingern kvar på plus/minus markeringen sker steglöst inställning.

 Inkoppling kan endast ske av en värmezon åt gången d.v.s endast i ett fönster åt gången kan en punkt lysa med fast sken. Om flera zoner har kopplats in och du vill ändra värmeläget på en av zonerna, måste fönstrets punkt lysa. Gör den inte detta, tryck på zonmarkeringen.



# Manuell inställning av värmeläge

Koka upp på läge 9, (max) och sänk sedan till lagom vidarekokning. De flesta livsmedel blir bäst om de får sjuda eller småkoka. Vid stekning är det också viktigt att inte ha för hög temperatur. Bränt fett ger smak- och kvalitetsförsämring.

I tabellen nedan ges en vägledning för val av läge. Typ av kastrull, maträtt och mängd kan innebära att inställningen måste sänkas eller höjas.

Värmeläge	Rekommenderas för	Exempel
0		
1	<b>Varmhållning</b>	Små mängder vid ca 90°C
2	<b>Smältning</b>	Smör, choklad, gelatin
3-4	<b>Vidarkokning, sjudning</b>	Gröt (ris, havre, råg) sås
4	<b>Vidarkokning Lätt stekning</b>	Ris, potatis Omelett, äggröra och efterstekning
5-6	<b>Kokning, vidarkokning utan lock</b>	Grönsaker, Rotfrukter, frukt
7	<b>Stekning</b>	Panerat (fisk och kött), rå potatis
7-8	<b>Stekning Kokning</b>	Köttbullar, fläskkotlett, korv, ägg Pasta
8	<b>Stekning</b>	Bryning av helt kött, biff, pannkakor
9	<b>Uppkokning, stekning</b>	Stekning av ex lövbiff, grytbitar

# Manuell avstängning av inkopplad zon

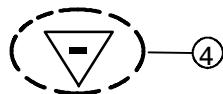
- Aktivera** zonen, punkten måste lysa.
- Tryck på** ▽ (4) och välj läge «0».  
Zonen kommer automatiskt att stängas av efter 3 sekunder.

## Snabb avstängning:

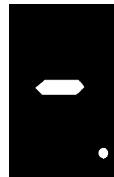
- Aktivera** zonen, punkten måste lysa.
- Tryck samtidigt på ▽ och △ (4/5).

När hällen stängs av kommer ett «H» upp i fönstret. Om zonens temperatur är under 60° syn strecket.

 Utnyttja eftervärmens och spar lite energi genom att stänga av zonen lite tidigare.

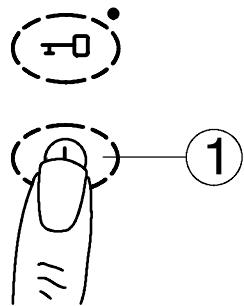


eller



## Avstängning av hela hällen

- Tryck på huvudbrytaren (1).



## Säkerhetsavstängning av panelen



Om en eller flera touchmarkeringar i panelen täcks över och aktiveras (av t. ex kastrull, grytlapp eller överkok) längre än 20 sekunder, stängs panelen av.

## Automatisk avstängning av inkopplad zon

Om du glömmer att stänga av en eller flera zoner sker en automatisk avstängning efter en viss tid. Ju högre läge som zonen är inställd på desto tidigare stängs den av.

Om denna funktion stängt av zonen syns ett streck i zonens fönster och ett «H» om temperaturen fortfarande är över 60°C.

För att få zonen att fungera igen måste hällen stängas av (1), och därefter aktiveras igen (sättas på).

Värmeläge	Tid: timmar
1 / 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1.5

## Hällens dubbelzoner

Du har möjlighet att ändra storleken på två av hällens zoner. Vänster fram (4) har en rund, liten zon som kan växa till en stor rund zon. Höger bak (5) har en rund, större zon som kan växa till en oval zon. De runda zonerna är lämpliga för stekpannan/kastrullen och den ovala passar t ex till fiskgryta.

Fig.4

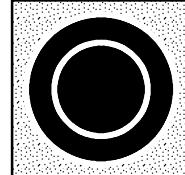
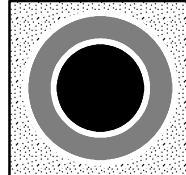
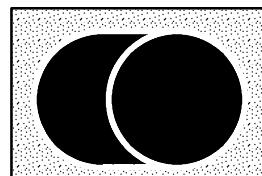
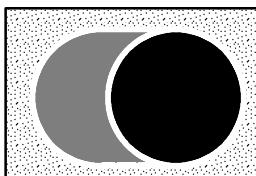


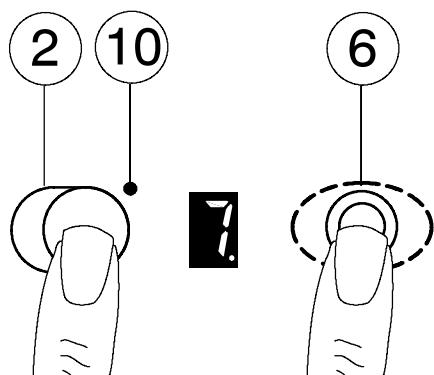
Fig.5



## Inkoppling av dubbelzon

1. Koppla först in zonen som vanligt. Punkten skall lysa.
2. Välj värmeläge (1-9).
3. Tryck på dubbelzonsmarkeringen (6).

Kontrolllampen (10) tänds och hela zonen är inkopplad.



## Urkoppling av dubbelzon

1. Kontrollera att punkten i zonens fönster lyser. Om inte, tryck på zonmarkeringen.
2. Tryck åter på dubbelzonsmarkeringen (6).

Kontrolllampen (10) släcks och den yttre zonen strängs av.

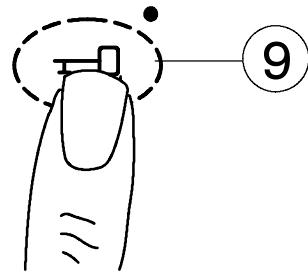
# Säkerhetslåsning av häll och zon

## Hällens funktioner

Du har två möjlighet att låsa hällen och göra den barnsäker.

**Alt.1.** När du inte använder hällen

1. **Tryck först** på huvudbrytaren så att hällen aktiveras.
2. **Tryck därefter** på låsmarkeringen tills kontrollampan tänder.
3. **Stäng av** hällen.



**Alt.2.** Om hällens zoner, med eller utan timertid, är inkopplade.

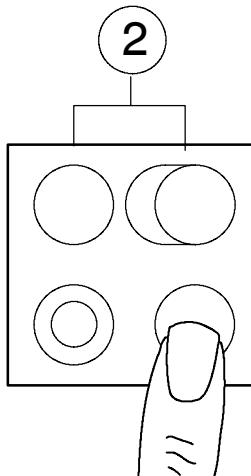
- Tryck på låsmarkeringen.

Nu kan ingen ändring av zonernas värmeläge eller timertid ske. En redan inställd timertid räcknas dock ner.

## Individuell låsning av en eller flera zoner

Om du vill låsa någon zon under tillagningen, gör följande:

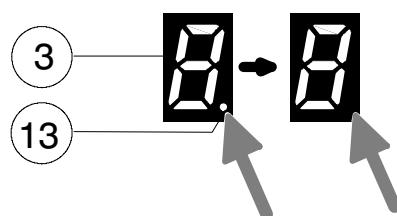
1. **Kontrollera att** punkten i zonens fönster lyser  
Om inte, tryck på zonmarkeringen (2) och välj det värmeläge du vill ha låst (3).
2. **Tryck på** zonmarkeringen, punkten släcknar (13).



Låsningen innebär att du kan nu inte ändra värmeläget, koppla in en dubbelzon eller ställa in en timertid.

- För att åter aktivera zonen, tryck åter på zonmarkeringen, punkten tänder.

 Under en låsning av zon kan dock timern användas som ett signalur.



# Automatisk uppvärmning (Autamax)

Autamax en uppvärmningsautomatik, som innebär att du inte behöver välja högsta värmeläget för att sedan sänka värmen för vidarkokning/stekning som du normalt måste göra.

Du väljer direkt det värmeläge (**1-8**) du tänker använda för vidarekokning/stekning. Zonen startar på högsta läget och ställer in sig automatiskt på valt läge efter en tid. Den tid värmezonen är inkopplad på högsta läget beror på vilket läge du valt för vidarekokning/stekning. Se tabell 1.

**OBS!** Tiden kan bli kortare om zonen tidigare använts och är fortfarande varm.

## Inkoppling av automax

1. Välj zon.
2. Tryck på  $\Delta$  (5) och välj, inom 10 sekunder, ett läge från **1 - 8**.

Efter 5 sekunder kommer ett «A» upp i fönstret. Funktionen har aktiverats.

**Exempel:** Du har valt värmeläge 6.

Uppvärmningen kommer att ske på hösta läget i 2.5 minuter. Därefter sänks värmen automatiskt till läge 6.



**Autamax kopplas inte in:**

- => om du först trycker på minus och väljer ett läge från 9-1.
- => om du tryckte på plus och valde läge 9



**Tabell 1**

Värmeläge	Rekommenderas för	Uppvärmningstid i min.
1	Smältning, varmhållning	1
2	Kokning av ris, 2 pers.	3
3	Kokning av gröt, potatis 2 pers. Ris 4 - 6 pers	4,8
4	Kokning av potatis 4-6 pers	6,5
5	Kokning av större mängder	8,5
6	Stekning av ägg, kotlett, pannbiff och rå potatis	2,5
7	Stekning av pannkakor, köttbullar och entrecôte	3,5
8	Stekning av tunnare biffar och frityrstekning	4,5

Obs! Vi rekommenderar att koka pasta med manuel reglering av zonen.

## Kontroll av inställt värmeläge

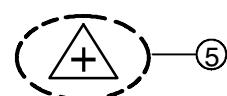
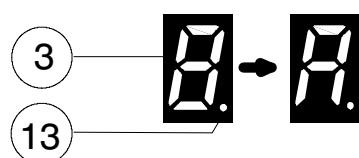
För att se valt läge: Tryck snabbt på zonmarkeringen.

## Ändring av valt värmeläge

1. Punkten i zonens fönster måste lysa.
2. Välj ett nytt läge, tryck på  $\Delta$  (5).

Den tid som har gått sedan förra läget valdes kommer att dras av från den nya tiden.

**Exempel:** Du valde först läge 1 med tiden 1 minut. Det gick 30 sekunder innan du valde det nya läget 4 (6.5 minuter). Den nya tiden blir 6 minuter (6.5 - 0.30).



## Urkoppling av automax

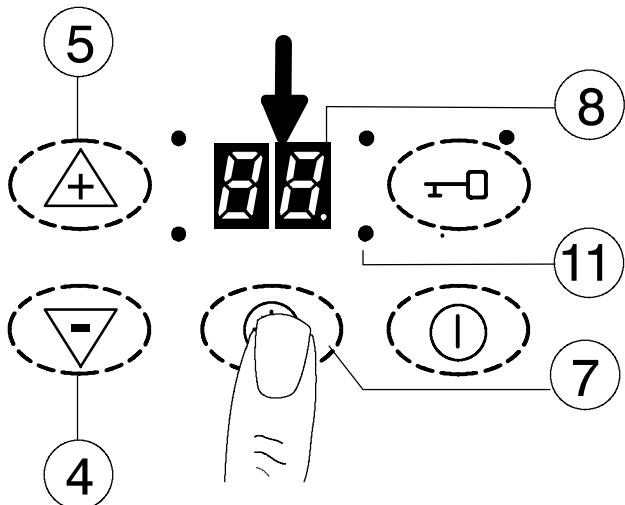
Om du trycker på  $\triangledown$  (4) kopplas funktion ur.

# Timerfunktionen

Med denna funktion kan du ställa in den tid du vill att zonen skall stängas av.

## Inkoppling av timer

1. **Punkten** i zonens fönster måste lysa.
2. **Välj ett** värmeläge 1–9.
3. **Tryck på** timermarkeringen (7). I fönstret syns «00».
4. **Tryck in** en tid (01–99 minuter) med  $\Delta$  eller  $\nabla$ . Efter 5 sekunder tänds i fönstret den kontrolllampa (11) som motsvarar den zon i hallen för vilken en tid är inställd.  
 För snabb inställning av tiden: tryck hela tiden på  $\Delta$  eller  $\nabla$  markeringen.



## Ändring av inställd tid

Du kan alltid ändra en inställd tid.

1. **Punkten** i zonens fönster måste lysa.
2. **Tryck på** timermarkeringen.
3. **Tryck in** en ny tid med  $\Delta/\nabla$ .

## Kontroll av kvarvarande tid

- Eftersom du kan ställa in en avstängningstid för mer än en zon måste du, för att kontrollera hur lång tid som återstår, trycka på den zonsens markering för vilken du vill se kvarvarande tid.

## Avstängning av timerfunktionen

När inställd tid är slut hörs en signal och kontrollampan (11) blinkar (max 2 minuter).

- Vill du stänga av signalen innan 2 minuter har gått:  
Tryck på timermarkeringen. Efter 10 sekunder försvinner «00» i fönstret.

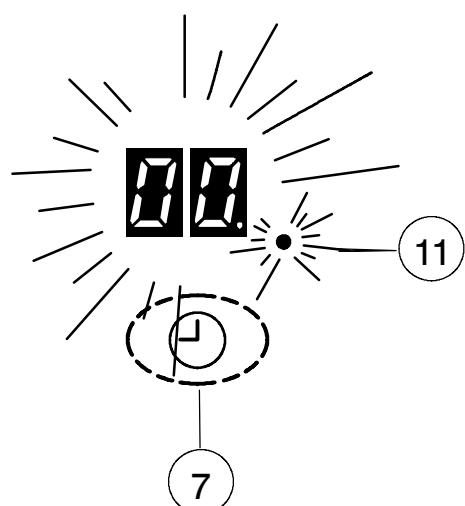
Zonen är nu avstängd.

### ... eller om du vill stänga av timern tidigare.

1. **Punkten** i zonens fönster måste lysa.
2. **Tryck på** timermarkeringen.
3. **Nollställ tiden** genom att trycka på  $\nabla$ . Timerfunktionen är nu avstängd men zonen är fortfarande på tills du själv stänger av den.

### För snabb avstängning:

- Tryck samtidigt på  $\Delta$  och  $\nabla$ . Zonen stängs av.



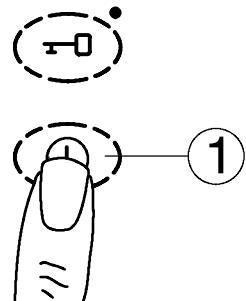
# Timern som signalur

Om inte en tid är inställd för någon zon kan timern användas som ett signalur (äggklocka).

## Inställning av tid

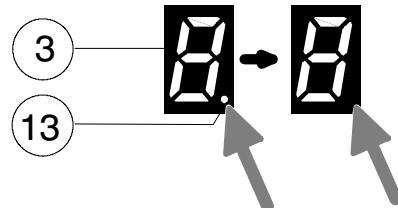
### Om hallen är avstängd:

1. Tryck på huvudbrytaren (1).
2. Tryck på timermarkeringen.
3. Ställ in en tid, tryck på  $\Delta$  eller  $\nabla$ .



### Om en eller flera zoner redan är inkopplade:

1. Lås samtliga zoner (se under avsnittet Låsning av en zon). I samtliga zoners fönster (3) skall ingen punkt lysa (13).
2. Tryck på timermarkeringen.
3. Ställ in en tid, tryck på  $\Delta$  eller  $\nabla$ .



## Avstängning av signaluret

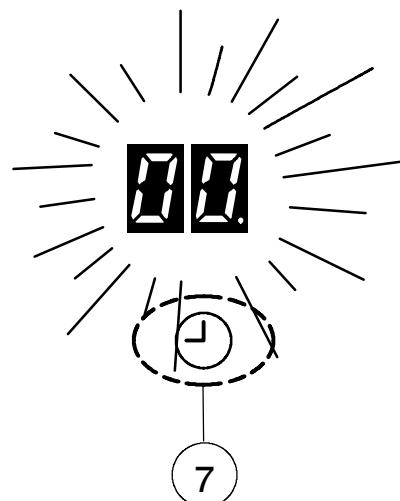
När inställd tid gått slut blinkar «00» i 10 sekunder och i 2 minuter hörs en signal.

- **Stäng av signalen** genom att trycka på vilken som helst av markeringarna.

### ... eller om du vill nollställa tiden innan den är slut.

1. Tryck på timermarkeringen (7).
2. Nollställ tiden med  $\nabla$ .

Signaluret är avstängt.



### För snabb avstängning:

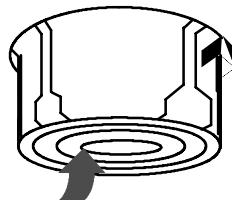
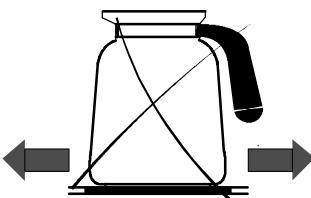
- Tryck samtidigt på  $\Delta$  och  $\nabla$ .

# Tips och råd

En värmezon på en glaskeramikhäll ställer större krav på kokkärlen än en gjutjärnsplatta. Långa uppkokningstider, skador och missfärgningar kan bero på ett olämpligt kokkärl och inte på en felaktig häll.

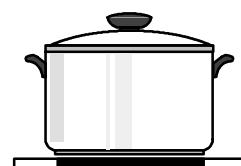
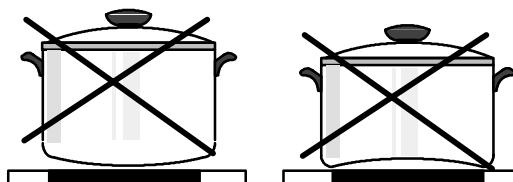
## Utsidan på kokkärlets botten

- En ojämnn yta kan repa hällen.
- Grovt svarvad botten sliter på dekoren och ger repor i ytan om kastrullen dras fram och tillbaka.
- Kastruller och kanner i glas kan slita på dekoren om de dras fram och tillbaka.
- Flagor från lackerade kastruller kan lossna och bränna fast på hällen.
- Aluminium har god värmeförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar.



## Kokkärlets planhet

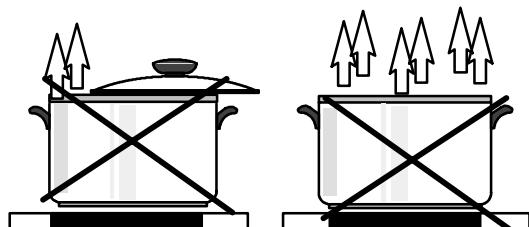
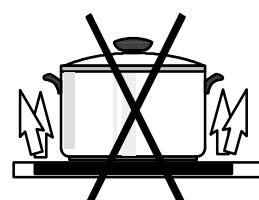
- Kärl med konvex botten (buktar utåt), snurrar lätt på glaskeramikhällen och ger dålig värmekontakt, vilket leder till längre uppkokningstid.
- Kokkärlets botten måste vara plan. Värmen överförs då effektivast från zonen till kärllet. Vissa kokkärle kan vara lite konkava (inåtböjda) i kallt tillstånd men utvidgas och blir plana när de blir heta. Oftast gäller detta för flerskiktssbottnar dvs. de har en botten med lager av olika metaller.
- Kärl med mycket konkav botten, även när den är het, ger dålig värmekontakt vilket leder till längre uppkokningstid.



## Kokkärlets storlek

Kokkärlets bottendiameter skall vara minst lika stor som zonen. För liten botten innebär:

- Ev. överkok bränns lätt fast.
- Längre uppkokningstid och större energiförbrukning.



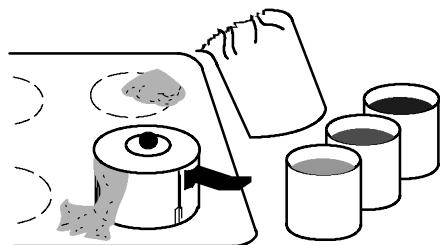
## Koktid och energiförbrukning

Materialet i kokkärlen har mindre betydelse än bottendiameter och planhet. Tänk även på att använda lock, unvik stormkokning och utnyttja eftervärmens från zonen. En svart botten kan ge något kortare uppkokningstid än en blank, medan en mönstrad ökar både tid- och energiåtgången.

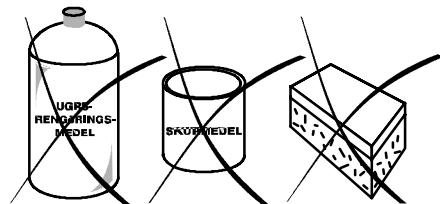
# Skötsel och rengöring



Tag omedelbart bort allt överkok från den heta hällen med hjälp av rakbladsskrapan. Spill av socker eller sockerhaltiga maträtter (marmelad, saft mjölkchoklad o.d.), smält plast och aluminiumfolie kan skada hällen. Glöm inte att även rengöra kastrullens botten.

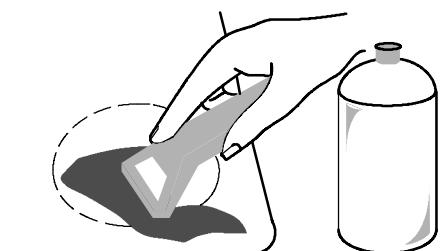


En smustig häll försämrar värmeöverföringen mellan kärl och häll. Torka därför av hällen efter användning med en fuktig trasa. Använd aldrig skurmedel, repande svampar, ugnsgrengöringsmedel o.d. på glasceramikhällen, utan endast av tillverkaren rekommenderat rengöringsmedel.



## Gör så här om den är smutsig:

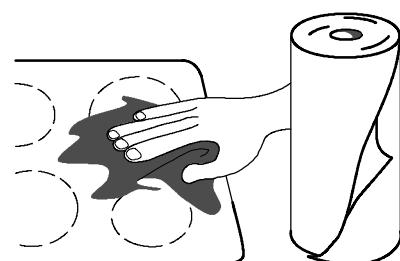
1. Ta bort fläckar o.d. med rakbladsskrapan.
2. Använd det medföljande rengöringsmedlet när värmevernaren släcknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.



Det kan ta lång tid och ibland behöver rengöringen upprepas, innan hårt inbrända fläckar och missfärgningar från t ex ett aluminiumkärl försvinner.

3. Torka med en fuktig trasa bort ev. överflöd av medlet, annars kan det etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Torka torrt.

**Viktigt!** Rengör hällen minst en gång i veckan, med det av tillverkaren rekommenderade rengöringsmedlet, eftersom detta inte bara ger en ren och blank yta, utan även lämnar en smutsavvisande film som skyddar mot eventuella ytskador.



# Om hällen inte fungerar

Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem.

 Gör aldrig ingrepp i hällen som kan skada person eller produkt. Om du behöver hjälp – kontakta service.

 Om någon spricka eller annan skada uppstår i glaset skall hällen genast stängas av. Dra ut stickkontakten eller skruva ur säkringarna och kontakta service.

Problem	Orsak-Åtgärd
<b>Hällen/panelen fungerar inte.</b>	Kontrollera att stickkontakten är ordentligt isatt.
	Kontrollera att säkringarna är hela.
	Kontrollera att ev. jordfelsbrytare är tillslagen.
	Har du tryck tillräckligt länge på huvudbrytaren (Hällen har aktiverats).
<b>Hällens zoner fungerar inte/ kan inte ändras.</b>	Det har gått mer än 10 sekunder sedan hällen aktiverades.
	Kontrollera att rätt zon är inkopplad och att punkten i fönstret lyser.
	Kontrollera att inte zonen är låst.
	Kontrollera att inte en automatisk avstängning skett.
<b>Panelen har stängts av. Endast ett «H» syns.</b>	Touchmarkeringarna i panelen har helt eller delvist blivit täckta av t ex grytlapp eller kastrull.
<b>Inget «H» kommer upp i fönstret när en zon stängs av.</b>	Zonen har inte varit inkopplad så länge att temperaturen på ytan nått 60°C.
<b>Ljud vid uppvärmningen av zonen</b>	Detta är fullt normalt. När värmezonen är uppvärmd försinner detta ljud.
<b>Glashällen är flammig.</b>	Felaktigt material i kastrullens botten. Felaktig rengöring av hällen. (Se under rengöring eller tips och råd).
<b>Det tar för lång tid att koka/steka.</b>	Olämplig material i kastrull, stekpanna eller ojämnn botten Välj en kastrull, stekpanna med plan eller lätt konkav botten. Glas och porstål, som kan användas på glashäll, har sämre värmeförståndsförhållanden än t. ex. aluminium.

## Service och reservdelar

Innan service kontaktas. Läs igenom bruksanvisningen och följ de råd och anvisningar som ges i avsnittet «Om produkten inte fungerar» för att försäkra dig om att du inte kan åtgärda felet på egen hand.

Om service tillkallas inom EHL-åtagandet för att åtgärda de problem som finns med på denna lista, risikerar du att själv få stå för kostnaden.

Detta gäller också om du använt produkten till annat än den är avsedd för.

Service och reservdelar till din produkt får du via din återförsäljare eller AB Elektroservice (se under «Hushållsutrustning, vitvaror» i telefonkatalogen, Gula sidor).

Uppgi produktens **modellbeteckning, produkt- och serienummer** enligt dataskylten.

Modell: .....

Prod. nr. .....

Ser. nr. .....

Inköpssdatum: .....

## Konsumentköp EHL

Vid försäljning till en konsument i Sverige gäller Konsumentköp EHL samt övriga EHL-bestämmelser, vilka återförsäljaren tillhandahåller.

**Kom ihåg att spara kvittot och EHL försäkringsbevis.**

## Konsumentkontakt

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig ringa vår konsumentgrupp, **tel. nr. 08-7387920 (Husqvarna)**.

## Tekniska data

### Hällens yttermått:

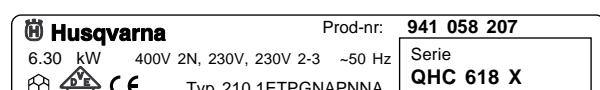
Bredd:	572 mm
Djup:	502 mm
Höjd:	48 mm

### Snickerimått:

Bredd:	560 mm
Djup:	490 mm
Radie:	3 mm

**Spänning:** 230 V ~ 50 Hz

**Totaleffekt:** 6.3 kW



Vi reserverar oss för ändringar.



Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktivet 73/23/EEG, 90/683/EEG, 89/336/EEG, 93/68/EEG

# Installation

## Transportskador

Kontrollera att ugnen är utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare - kontakta dem.

## Emballage



Allt förpackningsmaterial kan återvinnas. Plasten och stötdämpande emballagedelar är märkta.

Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.

## Elektrisk anslutning

**!** Ingrepp i hällen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra hällens funktion samt leda till skada på person

Denna inbyggnadshäll är vid leveransen försedd med en speciell typ av sladd som vid byte måste ersättas av samma typ.

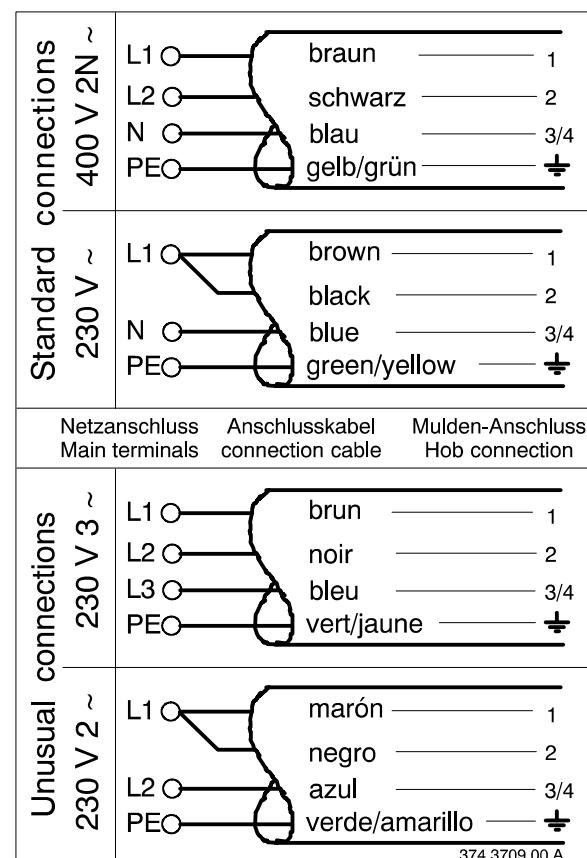
All elektrisk installation skall utföras av behörig installerör och i enlighet med gällande lokala bestämmelser. Anslut enligt hällens inkopplingsschema.

Den medföljande sladden har reservdelsnummer 374 3700 00/1.

**VIKTIGT!** Hällen har elementspänning 230V.

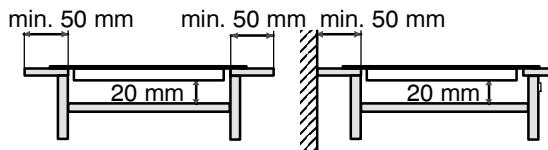
braun	=	brun
schwarz	=	svart
blau	=	blå
grün/gelb	=	grön/gul
brun	=	brun
noir	=	svart
bleu	=	blå
vert/jaune	=	grön/gul
brown	=	brun
black	=	svart
blue	=	blå
green/yellow	=	grön/gul
marón	=	brun
negro	=	svart
azul	=	blå
verde/amarillo	=	grön/gul

Fig.3



# Montering av hällen

- Avståndet från hällens undersida till skåpdetalj eller skiva skall vara minst **20 mm**.
- Placera inte hällen för nära sida- och bakvägg. Här måste avståndet vara minst **50 mm**.

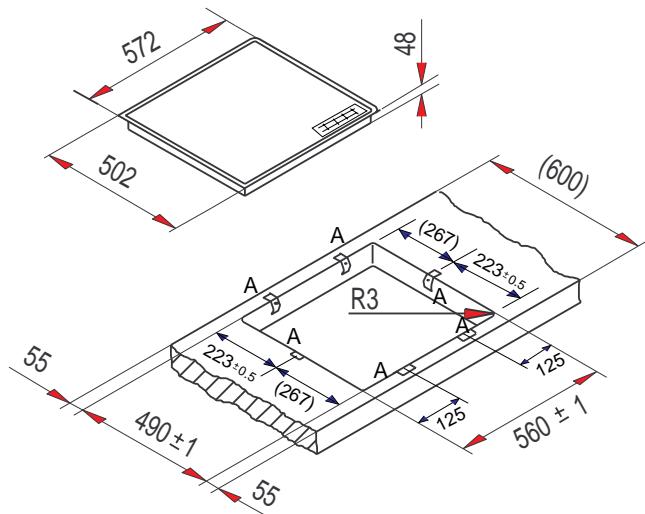


Hällen uppfyller brandnorm Y (IEC 335-2-6). Endast sådana enheter får användas intill fullhöjdskåp eller vägg.

## Gör så här:

- Såga ut ett hål i bänkskivan (min. 30 mm tjock) enligt de i **figur 1** angivna mätten.  
**OBS!** A i figur 1 är en markering för var fjäderfästena skall monteras.
- Montera fjäderfästena. Se **fig 2**.  
**Viktigt!** Dra inte skruvarna för hårt. Undvik en elektrisk skruvdragare.
- Kontrollera att tätningen sitter rätt och att ytan, där hällkanten skall vila är ren.
- Placera hällen i det utsågade hålet. Passa in hällen i de bakre fästena först. Tryck sedan till så att alla fästena snäpps fast.

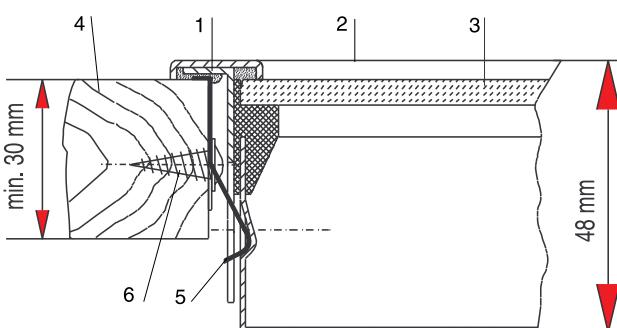
Fig.1



## Demontering av hällen

- Dra ur stickkontakten eller skruva ur hällens säkringar.
- Sätt en spackelspade eller liknande på ena sidan intill ett fjäderfäste som skydd för bänkskivan. Stick in ett stämjärn under hällen och lyft upp.

Fig.2



1 Ram	4 Bänkskiva
2 Glaskeramikhäll	5 Fjäderfäste
3 Tätningsremsa	6 Skruv

Husqvarna Hushållprodukter, **561 83 Husqvarna**  
email: [info.domestic@husqvarna.se](mailto:info.domestic@husqvarna.se), internet: [www.husqvarna.se](http://www.husqvarna.se)

Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab HUSQVARNA, PL 185, **00511 Helsinki**, Puh: (09) 396 11

Husqvarna, Postboks 215 Økern, **0510 Oslo**, Tlf: 22 63 55 60, Fax: 22 63 55 99  
email: [husqvarna@ehn.no](mailto:husqvarna@ehn.no), internet: [www.ehn.no/husqvarna](http://www.ehn.no/husqvarna)

Husqvarna Husholdningsapparater, En del af Electrolux Hvidevareselskaber A/S, Lundoftevej 160,  
**2800 Lyngby**, Tel.: 45 88 70 77